フリーセレクトコース＋その他レッスン

10 2020

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 06-6538-0880			1	2 ★オーガニックａ ①	3 ★オーガニックａ 10:00～
4 ★1dayレッスンｂ①	5	6	7 ★スタンダードスイーツ 10:30～	8	9	10 ★基礎NEXT-ａ ①
11	12 ■フレンチ ① ★1dayレッスンｂ③	13 ★1dayレッスンａ①	14	15	16	17 ★1dayレッスンａ①
18 ★スタンダードスイーツ 10:30～	19	20	21	22 ■カフェ ①	23 ★ワイン 19:00～	24
25 ■日本料理 ①	26 ★基礎NEXT-ａ ①	27	28	29 ★1dayレッスンｂ①	30	31

会 会員様　ビ ビジター様　チ フリーセレクトチケット、プレゼントチケット トライアルチェンジが使えます。

時間帯：　①11：00-13：30　②15：00-17：30　③19：00-21：30

日本料理　卜部 吉恵 先生

『応用力のあるお料理』
・和風　野菜のテリーヌ
・秋刀魚クリームころっけ
・きのこご飯 お茶漬け
・さつまいもアイス

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

1dayレッスンａ　井手 美加 先生

『おうちで簡単！秋のビストロフレンチ』
・とろとろブフ ブルギニヨン(牛肉の赤ワイン煮込み)
・ジャガイモのピュレ
・サーモンブリニ ディルソース
・紫キャベツとニンジンのコールスローサラダ
・枝豆のムース
・マロンナッツパイ

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

フレンチ　田畑 昇 先生

『パイ生地と野菜の野込みのおもてなし』
・鯛のミルフィーユ
　シャンピニオン風味の白ワインソース
・豚肩ロースとキャベツの煮込み
　オリーブの香り
・いちごのマリネ
　白ワインゼリーと一緒に

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

1dayレッスンｂ　楠 夕紀 先生

『発酵食品で秋色ごはん』
・彩り野菜とさんまの竜田揚げ
　～すだち香る甘麹醤油～
・タコと秋野菜のヨーグルト和え
・きのこ味噌焼きおにぎりのチーズ茶漬け
・蓮根と甘麹の冷やし汁粉

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

カフェ　丸山 卓 先生

『カフェ風スパイスカレーと野菜のアチャールプレート』
＊オリジナルスパイスカレーベース
・キーマカレー　・ココナッツチキンカレー
＊ピクルス
・赤たまねぎのピクルス　・キャベツのピクルス
・スパイスコーヒーゼリー

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

基礎ＮＥＸＴ-ａ

『美味しいサンドイッチの黄金比』
・サンドイッチ4種
　ふわふわ卵サンド/BLTサンド
　サーモンサンド/ゴボウサラダサンド
・スコッチブロス/押し麦と野菜のスープ
・紅茶のババロア

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

スタンダードスイーツ　淋 亜紀 先生

『濃厚ダブルクリーム入り　クッキーシュー』
・クッキーシュークリーム
※お持ち帰り：6コ分　※ご試食あり

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

ワインのプロに習うワイン講座　中島 亨 先生

『おうちビストロ　エノテカ×Mika　Ide』
ワイン4種類をテイスティングしながら、
ワインについての知識を学びます。

会 チ or 5,100円（税込5,610円）　ビ 5,600円（税込6,160円）

オーガニックａ　吉田 より子 先生

『上質な筋肉作りでダイエットアンチエイジング』
・サーモンのアクアパッツア
・桜えびのライス
・ホタテ水菜の柚子サラダ
・カンパリグレープフルーツゼリー
・炭酸TEA

会 チ or 5,600円（税込6,160円）　ビ 6,500円（税込7,150円）

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約！

http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/